

Recette de Gâteau de pommes au sirop de safran

Ingrédients :

2 pommes

4 œufs

100 g de poudre d'amandes

120 g de sucre

200 g de beurre

120 g de farine

un sachet de levure

du beurre pour le moule

Sirop de safran Trésor de fée



Préparation :

- Préchauffez le four thermostat 6/7 (200°C)
- Pelez les pommes et coupez-les en lamelles
- Faire fondre le beurre
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs
- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter la farine, la levure, le beurre fondu, la poudre d'amande et les lamelles de pommes. Bien mélanger.
- Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.
- Beurré et fariné le moulin manqué.
- Versez-y la pâte et enfourner.
- Faites cuire 10 min puis baissez le four thermostat 5/6 (160°C) et poursuivez la cuisson 30 min.
- Sortez le gâteau du four, démoulez-le sur une grille, laissez refroidir 10 min, posez le dans un plat, arrosez-le de sirop de safran Trésor de fée et servez aussitôt.

Bon appétit